



Pavé au chocolat

Description

Le pavé au chocolat est l'une des premières recettes que je me rappelle suivre avec ma sœur. C'est un délicieux gâteau au chocolat, très facile et rapide à faire. Il peut sans problème être fait avec des enfants. En plus la pâte (crue) est délicieuse (mais bon, ne pas en abuser) ! Ci-dessous la recette aux amandes, mais on peut les remplacer par des noisettes ou encore de la noix de coco. Toutes les variantes sont délicieuses ! Les proportions sont pour un petit gâteau, n'hésitez pas à les doubler.

Recette du pavé au chocolat

4-6 pers
Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Niveau facile

Ingrédients

- 125g de chocolat noir
- 1 noix de beurre
- 125g d'amandes en poudre (ou noisettes, ou coco)
- 100g de sucre
- 50g de farine
- 3 œufs

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Faire préchauffer le four à 180°C.
2. Commencer par faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu très doux.
3. Une fois le chocolat fondu, éteindre le feu. Ajouter ensuite la farine, le sucre, les œufs et les amandes en poudre. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
4. Beurrer un moule à cake et y verser la pâte.
5. Enfournier pour 20 à 30 minutes. Vérifier régulièrement la cuisson, il ne doit pas trop cuire pour garder son fondant.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Variantes du pavé au chocolat

- Pour en faire un gâteau du type moelleux au chocolat, il suffira de diviser par 2 la quantité d'amandes en poudre et ajouter 50g de beurre. Un vrai délice!
- Vous pouvez aussi lui donner un côté brownie en y ajoutant des noix entières ou des noix de pécan.
- Pour les plus gourmands, le détail ultime, c'est d'ajouter un glaçage au chocolat noir (150g de chocolat noir fondu + 100g de beurre).

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1584817297814-31d39653cde46364227d82abea75cac5-0? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

POST TAG

1. chocolat
2. recette de famille
3. recette express

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

Tags

1. chocolat
2. recette de famille
3. recette express

date créée

29/03/2020

Auteur

admin

default watermark